



PREFEITURA MUNICIPAL DE CONTAGEM  
SECRETARIA MUNICIPAL DE  
DESENVOLVIMENTO SOCIAL E SEGURANÇA  
ALIMENTAR

DATA EMISSÃO  
RELATÓRIO:

20/10/2021

RELATÓRIO GESTOR DE PARCERIA

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 004/2021

(X) PARCIAL

CHAMAMENTO PÚBLICO Nº 001/2021

TERMO DE COLABORAÇÃO Nº 002/2021

PARCEIRO: Associação dos Moradores do Novo Progresso - AMONP

CNPJ: 16.684.664/0001-57

PERÍODO DO RELATÓRIO:
08/07/2021 a 30/09/2021

ENDEREÇO SEDE: Rua Gonçalves Dias nº 320, bairro Novo Progresso II, Contagem/MG, CEP 32.140/610.

RESPONSÁVEL: Paulo Roberto da Silva - Presidente

OBJETO DA PARCERIA: Operacionalização de equipamentos públicos de Segurança Alimentar e Nutricional do município de Contagem, em regime de mútua cooperação: **Restaurantes Populares e Cozinhas Comunitárias.**

VALOR TOTAL: R\$ 8.344.991,04 (oito milhões, trezentos e quarenta e quatro mil, novecentos e noventa e um reais e quatro centavos).

PERÍODO DE VIGÊNCIA DA PARCERIA: 08/07/2021 a 07/07/2022;

GESTOR RESPONSÁVEL PELA PARCERIA: Geraldo Aparecido Souza, matrícula: 132165-6.

RELATÓRIO

I - DESCRIÇÃO DAS ATIVIDADES:

METAS ESTABELECIDAS NO PLANO DE TRABALHO:

Conforme detalhamento no quadro abaixo.

PÚBLICO-ALVO:

Pessoas em situação de insegurança alimentar no município de Contagem com a oferta de refeições

nutricionalmente adequadas a preços acessíveis, tendo como público prioritário a população em situação de vulnerabilidade social.

## II – ANÁLISE DAS ATIVIDADES

O Plano de Trabalho firmado entre o município de Contagem e a Associação dos Moradores do Novo Progresso – AMONP, em 30/06/2021, estabeleceu no Plano de Metas e planilha abaixo:

- **Meta 01: Atender 77.000 (setenta e sete mil) pessoas por mês com a oferta de refeições nutricionalmente adequadas a preços acessíveis, tendo como público prioritário a população em situação de vulnerabilidade social e insegurança alimentar nutricional.**

- 1.1 - Produção e fornecimento de 1.115 refeições diárias e 24.530 refeições mensais, nutricionalmente balanceadas, de segunda a sexta-feira, no horário das 10:30 às 14:00 horas no Restaurante Popular do Eldorado;

- 1.2 - Produção e fornecimento de 642 refeições diárias e 14.124 refeições mensais, nutricionalmente balanceadas, de segunda a sexta-feira, no horário das 10:30 às 14:00 horas no Restaurante Popular do Ressaca;

- 1.3 - Produção e fornecimento de 543 refeições diárias e 11.946 refeições mensais, nutricionalmente balanceadas, de segunda a sexta-feira, no horário das 10:30 às 14:00 horas no Restaurante Popular de Nova Contagem;

- 1.4 - Produção e fornecimento de 500 refeições diárias e 11.000 refeições mensais, nutricionalmente balanceadas, de segunda a sexta-feira, no horário das 16:30 às 19:00 horas no Restaurante Popular de Nova Contagem (Jantar);

- 1.5 - Produção e fornecimento diário de 400 refeições diárias e 8.800 refeições mensais, nutricionalmente balanceadas, acondicionadas em marmitas descartáveis, de segunda a sexta-feira, no horário das 10:30 às 14:00 horas, na Cozinha Comunitária I - Nova Contagem (refeições produzidas no Restaurante Popular de Nova Contagem);

1.6 - Produção e fornecimento de 300 refeições diárias e 6.600 refeições mensais, nutricionalmente balanceadas, acondicionadas em marmitas descartáveis, de segunda a sexta-feira, no horário das 10:30 às 14:00 horas, na Cozinha Comunitária II – Nacional (refeições produzidas no Restaurante Popular do Ressaca.

Meta	Meta Mês	Meta Dia	15 dias	JULHO		AGOSTO		SETEMBRO	
				JUL	Real	Diferença	Real	Diferença	Real
1.1 - ELDO	24530	1115	16725	17013	288	24367	-163	23084	-1446
1.2 - RESS	14124	642	9630	13002	3372	18007	3883	16704	2580
1.3 - ALM NC	11946	543	8145	7174	-971	14099	2153	10358	-1588
1.4 - JANT NC	11000	500	7500	2806	-4694	3779	-7221	4087	-6913
1.5 - CC NC	8800	400	6000	6999	999	9566	766	7907	-893
1.6 - CC NAC	6600	300	4500	3870	-630	5151	-1449	5053	-1547
<b>Total</b>	<b>77000</b>			<b>50864</b>		<b>74969</b>		<b>67193</b>	

- Ao analisar a produção de refeições no trimestre, cabe destacar que no mês de **julho** a OSC iniciou as atividades em 12/07/2021, sendo 15 (quinze) dias úteis de funcionamento. Nestes 15 dias, a **meta 1.1** (Eldorado) foi cumprida, pois seria necessária a produção de 16.725 refeições e o resultado foi de 17.013 refeições, com um



excedente de 288 refeições. A **meta 1.2** (Ressaca) foi cumprida, pois seria necessária a produção de 9.630 refeições e o resultado foi de 13.002 refeições, com um excedente de 3.372 refeições. A **meta 1.3** (Almoço – Nova Contagem) foi cumprida parcialmente, pois foram produzidas 7.174 refeições enquanto deveriam ser produzidas 8.145 refeições, faltaram 971 refeições. A **meta 1.4** (Jantar – Nova Contagem) foi cumprida parcialmente, pois deveriam ser produzidas 7.500 refeições e o resultado foi de 2.806 refeições, faltaram 4.694 refeições. A **meta 1.5** (Cozinha Comunitária de Nova Contagem) foi cumprida. Deveriam ser distribuídas 6.000 refeições e o resultado foi de 6.999 refeições, com um excedente de 999 refeições. A **meta 1.6** (Cozinha Comunitária do Nacional) foi cumprida parcialmente. Foram distribuídas 3.870 refeições enquanto a meta para os 15 dias foi de 4.500 refeições, faltaram 630 refeições.

- De forma geral as metas diárias foram cumpridas de forma satisfatória, porém a meta mensal, em julho, ficou em 66%, sendo que o repasse foi feito de forma integral para a OSC. Cabe ressaltar que foi realizado um esforço por parte da SSAA para levantar os estoques de gêneros alimentícios, materiais de limpeza e descartáveis, uniformes e Equipamentos de Proteção Individual – EPI's, execução dos serviços de dedetização e desratização, abastecimento de gás, locação de máquinas e equipamentos e outros disponibilizados à OSC sem ônus a fim de possibilitar à OSC alguns dias de adaptação ao serviço.

- Nos meses de agosto e setembro, a **meta 1.1** (Eldorado) foi cumprida parcialmente, faltando produzir 163 refeições para atingir o total do mês de agosto e 1.446 refeições para atingir o total do mês de setembro. A **meta 1.2** (Ressaca) foi cumprida, atingindo um excedente de 3.883 refeições no mês de agosto e 2.580 refeições no mês de setembro. A **meta 1.3** (Almoço – Nova Contagem) foi cumprida. No mês de agosto houve um excedente de 2.153 refeições e no mês de setembro faltaram 1.588 refeições. Este relatório considera a meta 1.3 cumprida, pois entre o excedente de agosto e a menor produção de setembro o resultado foi positivo, 565 refeições. A **meta 1.4** (Jantar – Nova Contagem) foi cumprida parcialmente; constatou-se faltaram produzir 7.221 refeições no mês de agosto e 6.913 refeições no mês de setembro. A **meta 1.5** (Cozinha Comunitária de Nova Contagem) foi cumprida parcialmente. Constatou-se um excedente de 766 refeições distribuídas no mês de agosto e a falta de 893 refeições no mês de setembro. A **meta 1.6** (Cozinha Comunitária do Nacional) foi cumprida parcialmente. Faltaram ser produzidas e distribuídas 1.449 refeições no mês agosto e 1.547 refeições no mês de setembro.

De forma geral, as metas diárias foram cumpridas de forma satisfatória, porém a meta mensal ficou em 97% em agosto e 87% em setembro, sendo o repasse foi feito de forma integral para a OSC. Nesse sentido, nos três primeiros meses da parceria, foram produzidas e fornecidas 193.026 refeições, aproximadamente 84% do total (231.000) refeições estabelecidas para o período.

- **Meta 02: Capacitar 770 (setecentos e setenta) pessoas nas temáticas de Educação Alimentar Nutricional, Agroecologia e Boas Práticas de Fabricação e Manipulação de Alimentos.**

2.1 – Realizar oficinas de qualificação em Educação Alimentar Nutricional e Agroecologia para a rede parceira.

2.2 – Realizar oficinas para usuários visando novas práticas alimentares para promoção à saúde.

2.3 – Realizar cursos e oficinas para trabalhadores dos Restaurantes Populares visando novas práticas alimentares para a promoção da saúde e aprimoramento da qualidade do serviço prestado.

- Foram realizadas três (03) oficinas nos Restaurantes Populares, capacitando 81 funcionários com o tema “Boas Práticas de Manipulação de Alimentos – tipos de contaminação, perigos físicos, químicos e biológicos e lavagem correta das mãos”. Estas oficinas foram realizadas na Unidade Eldorado, em 23/09/2021, Nova Contagem em 23/09/2021 e Ressaca em 30/09/2021.

Além das atividades com os funcionários foram realizadas atividades em alusão ao Festival de Abóboras que beneficiou os usuários no mês de agosto. Desta forma, a avaliação é que esta meta está sendo cumprida de forma satisfatória.

- **Meta 03: Adquirir produtos da Agricultura Familiar e Urbana – de agricultores ou suas organizações, priorizando a produção do município e a produção agroecológica.**

- 3.1 - Aquisição de alimentos da agricultura familiar e urbana. Foram identificadas aquisições de alimentos da agricultura familiar apenas no mês de setembro, porém a prestação de contas não está sendo feita de forma correta e não é possível comprovar que esta meta está sendo cumprida.

#### **AÇÕES REALIZADAS NO PERÍODO:**

- Conforme indica a Portaria nº 015 de 10 de setembro de 2020, foram realizadas visitas periódicas aos Restaurantes Populares para conferir o funcionamento administrativo, preparo das refeições, atendimento ao público e aplicação das medidas sanitárias estabelecidas pelo município para o combate ao COVID-19; visitas objetivaram também colaborar para a solução de problemas com a manutenção predial, de equipamentos, planejar a aquisição de materiais permanentes e verificar o funcionamento das Cozinhas Comunitárias.

- Em 21.06.2021 realizou-se visita técnica com funcionários da Associação dos Moradores do Novo Progresso – AMONP - para conhecimento da situação dos Restaurantes Populares do município e preparo para início dos trabalhos da OSC. A OSC elaborou um diagnóstico sobre a situação dos Restaurantes Populares e das Cozinhas Comunitárias, mas este documento não foi disponibilizado ao gestor da parceria;

- Nos períodos de 28/06/2021 a 22/07/2021 e 23/08/2021 a 27/08/2021 foram realizados, pela equipe de assistentes sociais da SSAA, os recadastramentos das famílias atendidas pelas Cozinhas Comunitárias do Nacional e de Nova Contagem, conforme relatório anexo (ANEXO I);

- Em 31/08/2021 foram iniciados os Cursos de Auxiliar de Cozinha e Salgadeira para alunos do PRONATEC, através de parceria entre a FUNEC e a Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social, tendo o Restaurante Popular de Nova Contagem como local de realização dos cursos;

- Nos dias 08 e 09/07/2021 foram realizados treinamentos para as equipes contratadas para trabalharem nos restaurantes populares do Eldorado, Ressaca e Nova Contagem, cujas atividades iniciaram em 12/07/2021;

- Nos dias 01, 02 e 03 de setembro/2021 foi realizada a pesquisa de satisfação e perfil socioeconômico das/os usuárias/os dos Restaurantes Populares, Unidades Eldorado, Ressaca e Nova Contagem, por parte da Comissão de

Monitoramento e Avaliação e equipe da SSAA conforme relatório anexo (ANEXO II).

### RESULTADOS ALCANÇADOS:

Funcionamento satisfatório dos Restaurantes Populares quanto a questões administrativas in loco, preparo das refeições, atendimento ao público e cumprimento das normas sanitárias estabelecidas pelo município. Planejamento realizado para aquisição de materiais permanentes com recursos federais em parceria com as gerências das unidades, realizado com sucesso. Refeições das Cozinhas Comunitárias do Nacional e Nova Contagem sendo distribuídas, satisfatoriamente em seus respectivos endereços: no Centro Comunitário da Vila Francisco Mariano, Rua Bela Vista nº 163 e rua Maria José Chiodi nº 37, Nova Contagem.

### III – RESUMO DE RELATÓRIOS DE VISITAS

As visitas realizadas *in loco* no período de elaboração deste relatório tiveram o intuito de verificar as entregas de mercadorias, produção dos cardápios, atendimento ao público e cumprimento de normas sanitárias.

### ATAS DE REUNIÕES DE ORIENTAÇÃO RELATÓRIOS FOTOGRÁFICOS DA VISITA (ANEXO III)

### IV - INDÍCIOS DE IRREGULARIDADES ( ) NÃO ( X ) SIM

- No dia 10/09/2021 foi enviado à OSC o OFÍCIO SMDS/SSA/022/2021 (ANEXO IV) em resposta ao Ofício 049/2021/AMONP. Foram passadas informações acerca do desligamento do freezer no Restaurante Popular de Nova Contagem e solicitados esclarecimentos sobre falhas identificadas em relação ao desligamento dos equipamentos de segurança e vigilância, bem como sobre reiterados disparos do alarme no período noturno; no mesmo documento, o Gestor da Parceria solicitou que a OSC encaminhasse fluxo que demonstrasse a agilidade para resolução dos problemas de modo a evitar atrasos na distribuição das refeições da Cozinha Comunitária e do público em geral. A OSC respondeu que encaminhou relatório apontando a precariedade dos equipamentos e que foram elaborados relatórios pelas nutricionistas responsáveis técnicas com apontamentos semelhantes, porém esse relatório não foi enviado ao gestor da parceria. Quanto aos equipamentos de segurança, a OSC respondeu que os equipamentos de segurança foram desligados de forma proposital, enfatiza que não houve transição e que desconhecia a estrutura físico funcional dos Restaurantes Populares. No dia 21/09/2021 o Gestor da Parceria encaminhou à Sra. Secretária Municipal de Desenvolvimento Social e Segurança Alimentar Viviane de Souza França o MEMORANDO/SMDS/SSAA/Nº 024/2021 (ANEXO V). Neste documento, o Gestor responde ao OFÍCIO 055/2021/AMONP (ANEXO VI) considerando que o argumento a respeito das condições das instalações da Unidade Nova Contagem não representou empecilho para realização do curso PRONATEC, sugeriu que o Administrador do Contrato procurasse o responsável pelo curso para que pudesse ter acesso à prestação de contas; ressaltou que a responsabilidade por averiguar os possíveis danos aos equipamentos contratados é da OSC e que solicitou ao Comando da Guarda Municipal um plano apontando as possíveis falhas na segurança do equipamento público. Prosseguiu em sua resposta dizendo ser precipitada a afirmação de que as câmeras haviam sido desligadas de forma proposital antes que fosse feita qualquer apuração conclusiva e afirmou que foram feitas visitas conjuntas entre a AMONP e o Gestor da Parceria, além de terem sido entregues documentos como relação de patrimônios dos Restaurantes Populares, planilhas de estoques de gêneros alimentícios, materiais de limpeza e descartáveis e lista com contatos de agricultores familiares.

- No dia 10/09/2021, foi encaminhada à OSC a NOTIFICAÇÃO/SMDS/SSAA/Nº 022/2021 (ANEXO VII) com prazo de 48 horas, para executar o serviço de dedetização nos restaurantes populares, iniciando prioritariamente em Nova Contagem, seguido de Eldorado e Ressaca, devida a infestação de baratas no equipamento de Nova Contagem. A notificação ocorreu após solicitações das gerências das unidades, iniciados em 01/09/2021 e não atendimento por parte da OSC. A AMONP respondeu em 13/09/2021 através do OFÍCIO 053/2021/AMONP (ANEXO VIII) que a solicitação do serviço já estava programada para o dia 17/09/2021 e que o serviço em questão já havia sido executado por duas vezes desde o início da vigência do Contrato em 08/08/2021. Em 20/09/2021 o Gestor da Parceria apresentou à Sra. Secretária Municipal de Desenvolvimento Social e Segurança Alimentar Viviane de Souza França o MEMORANDO/SMDS/SSAA/Nº 022/2021 (ANEXO IX) no qual o Gestor da Parceria responde à Gestora que a OSC apresentou calendário para dedetização e desratização para serem realizadas em 2021 e 2022, que os primeiros serviços foram realizados nas unidades Eldorado, Ressaca e Nova Contagem nos dias 17/09/2021 e 18/09/2021; considerou satisfatório o planejamento apresentado e destacou que caso as equipes técnicas das unidades percebam a necessidade desse serviço em datas diferentes das agendadas por aparição de pragas, será necessário rever o calendário para atender ao disposto na Resolução nº 216/2004 do Ministério da Saúde.

- No dia 10/09/2021 foi encaminhada à OSC a NOTIFICAÇÃO/SMDS/SSAA/Nº023/2021 (ANEXO X) com prazo de 05 dias, para adquirir botas adequadas para os funcionários dos Restaurantes Populares. A notificação foi aplicada após o Gestor da Parceria ser informado pelas gerências dos Restaurantes Populares que as botas fornecidas aos funcionários serem de qualidade duvidosa, que ocasionaram escorregamentos e registrado a queda de um funcionário na unidade Nova Contagem, considerado um acidente grave. No mesmo documento foi solicitado à OSC apresentar relatório técnico de avaliação da segurança do trabalho para que a gestão tomasse conhecimento das condições de trabalho apontadas pela empresa especializada. A OSC respondeu em 13/09/2021 através do Ofício nº 054/2021/AMONP (ANEXO XI) que todos os Equipamentos de Proteção Individual adquiridos estão em conformidade com a legislação vigente e seguiram critérios técnicos; nesta mesma resposta apresentou relatório da empresa de segurança do trabalho contratada pela OSC que indicou uma lista de EPI's necessários à execução do trabalho e que não foram disponibilizados no primeiro trimestre da parceria. Em 21/09/2022, o Gestor da Parceria apresentou à Sra. Secretária Municipal de Desenvolvimento Social e Segurança Alimentar Viviane de Souza França o MEMORANDO/SMDS/SSAA/Nº 023/2021 (ANEXO XII) em resposta ao Ofício 054/AMONP. Neste documento, o Gestor prossegue questionando o posicionamento da OSC quando esta alega que os equipamentos de proteção individual adquiridos seguiram todos os critérios técnicos e que o problema dos acidentes está no ambiente laboral, com a presença de água e óleo juntos no piso da cozinha. O Gestor cita a Norma Reguladora nº 06 do Ministério do Trabalho, que preconiza a utilização desses equipamentos em conformidade com o ambiente de trabalho em que o profissional está inserido e que é de responsabilidade do empregador fornecer ao trabalhador(a) o calçado adequado ao ambiente e não o contrário. O Gestor alertou ainda que o ambiente de trabalho precisa estar seguro e que, sempre que for necessário o EPI precisa ser resposto, além de informar que a unidade tem a responsabilidade de comunicar ao empregador qualquer alteração que faça o equipamento ficar impróprio para o uso. O gestor prossegue questionando a OSC dizendo que embora ela alegue que os equipamentos seguem as normas de segurança, ocorreram 10 quedas de trabalhadores nas diferentes unidades de Restaurantes Populares, além de escorregamentos que não chegaram a incorrer em quedas, configurando risco aos trabalhadores. O gestor prossegue se referindo ao documento elaborado pela AMONP, em que afirma que os EPI's necessários às atividades laborais foram entregues, enfatizando que de todos os materiais

indicados, apenas as botas de PVC e aventais de PVC foram disponibilizados aos trabalhadores; e que os aventais já se encontravam desgastados e inapropriados para o uso; prossegue dizendo que apesar de serem realizadas inúmeras solicitações de reposição dos aventais, tais solicitações não foram atendidas. O Memorando finaliza ressaltando que o relatório entregue pela OSC, produzido por empresa de segurança do trabalho contratada pela mesma, reforça a necessidade de utilização dos EPI's ainda não disponibilizados aos funcionários e que a área técnica opõe-se ao pedido de cancelamento da notificação enviada e ainda considera não satisfatória a resposta enviada pela OSC, reforçando a necessidade de providenciar imediatamente os equipamentos de proteção individual citados, sob o risco de ocorrência de mais acidentes de trabalho e prejuízos na qualidade do processo de produção de refeições.

Sobre esta questão, **sugere-se à gerência de prestação de contas** que analise se o recurso disponível para essa rubrica foi utilizado na íntegra, pois a justificativa da OSC é que os recursos eram insuficientes para compra e disponibilização de todos os EPI's.

- Em 15/09/2021 foi encaminhado à OSC o OFÍCIO/SMDS/SSAA/023/2021 (ANEXO XIII) solicitando, com prazo de 10 dias, a apresentação de plano para aquisição de alimentos da agricultura familiar e urbana, contendo os prazos para cumprimento do plano de trabalho pactuado. A justificativa para a solicitação foi de que passados 60 dias de vigência da parceria, o Gestor da Parceria ainda não havia constatado o início do cumprimento da meta 03 do Plano de Trabalho. Registra-se que o referido Gestor não obteve retorno sobre o solicitado no Ofício.

- Em 15/09/2021 foi encaminhado à OSC o OFÍCIO/SMDS/SSAA/024/2021 (ANEXO XIV) solicitando, com prazo de 15 dias, a apresentação de Plano de Gerenciamento de Resíduos dos Restaurantes Populares, de acordo com a legislação vigente. A justificativa para a solicitação foi de que em visitas técnicas às unidades dos Restaurantes Populares constatou-se que o descarte de materiais e sobras estão sendo feitos de forma irregular, recolhidos por terceiros. O Ofício apontou ainda a necessidade de estabelecimento de protocolos para utilização, preparação e descarte de alimentos que serão parte estruturante da renovação da certificação ISSO 9001. O Gestor da Parceria não obteve acesso à resposta ao referido ofício.

- Em 15/09/2021 foi encaminhado à OSC o OFÍCIO/SMDS/SSAA/025/2021 (ANEXO XV) solicitando, com prazo de 10 dias, apresentação de cronograma para resolução da manutenção de equipamentos. A justificativa para apresentação deste ofício foi de que o plano de trabalho apresenta recursos necessários para contratação de serviço de manutenção e conservação de imóveis, máquinas e equipamentos, sendo perfeitamente possível a regularização das pendências apontadas pelas coordenações das unidades ao setor responsável, desde o mês de julho. O gestor prossegue ressaltando que houve transtornos recorrentes, ocasionando a necessidade de mudança e restrição de cardápios devido à impossibilidade de utilização de fornos; e que a pesquisa de satisfação realizada nos equipamentos enfatizou a falta de manutenção nos bebedouros, relatando episódios em que trabalhadores precisaram de atendimento médico devido a excesso de calor nas cozinhas e falta de manutenção no sistema de exaustão, dentre outros problemas. Mais uma vez, o Gestor da Parceria não obteve resposta ao referido ofício.

- Em 15/09/2021 foi encaminhado à OSC o OFÍCIO/SMDS/SSAA/026/2021 (ANEXO XVI) solicitando, com prazo de 72 horas, manutenção nos bebedouros dos Restaurantes Populares de Nova Contagem e Ressaca. A justificativa deste ofício foi de que após visitas aos referidos restaurantes, constatou-se que os bebedouros dessas unidades continuavam com defeito. Nesta ocasião, foi reiterada a necessidade de manutenção dos bebedouros com

máxima urgência em razão às altas temperaturas e a demanda por água refrigerada. O Gestor da Parceria não teve acesso à resposta do escritório.

- Em 15/09/2021 foi encaminhado à OSC o OFÍCIO/SMDS/SSAA/027/2021 (ANEXO XVII) solicitando, com prazo de 72 horas, providenciar um carro/carrinho de carga para o Restaurante Popular do Ressaca para o transporte da refeição da Cozinha Comunitária Nacional. A justificativa desta solicitação foi de que em visita ao Restaurante Popular do Ressaca constatou-se que funcionários carregavam de modo braçal as caixas isotérmicas da Cozinha para acondicioná-las no veículo que transporta as refeições para a Cozinha Comunitária do Nacional. O ofício enfatiza que as caixas têm peso elevado, de aproximadamente 25 Kg e esse trabalho vem sendo feito por 04 pessoas, em horário próximo do início do atendimento ao público, desfalcando a equipe. O Gestor da Parceria não teve acesso à resposta do escritório.

V – Valores efetivamente transferidos pela Administração Pública Municipal:

Valor repassado até a data do relatório: R\$ 2.086.247,76 (dois milhões, oitenta e seis mil, duzentos e quarenta e sete reais e setenta e seis centavos);

Valor restante a ser desembolsado até o fim da parceria: R\$ 6.258.743,28 (Seis milhões, duzentos e cinquenta e oito mil, setecentos e quarenta e três reais e vinte e oito centavos);

Administração está cumprindo o cronograma de desembolso: (X) SIM ( ) NÃO

VI – ANÁLISE DOS DOCUMENTOS COMPROBATÓRIOS DE DESPESAS

(EM CASO DE EVIDÊNCIA DE EXISTÊNCIA DE ATO IRREGULAR)

ANÁLISE DAS DESPESAS POR RUBRICA

RELATÓRIO TÉCNICO DA DIPAR COM ANÁLISE DA PRESTAÇÃO DE CONTAS

PROVIDÊNCIAS A SEREM TOMADAS PELA ADMINISTRAÇÃO

VII - ANÁLISE DAS EVENTUAIS AUDITORIAS REALIZADAS PELO CONTROLE INTERNO E EXTERNO

### CONCLUSÃO

Foi possível concluir que a OSC comprovou a execução das metas estabelecidas na parceria e prestou contas de forma correta?

SIM ( )

SIM COM RESSALVAS (X) Este relatório traz esta conclusão por não terem sido atingidos os totais das metas de produção e fornecimento de refeições. O resultado atingiu o percentual aproximado de 84% do total estabelecido para o período de três meses. A conclusão com ressalvas se deve também ao não atendimento à meta de aquisição de alimentos da agricultura familiar e Urbana. A meta de capacitação de pessoas nas temáticas de Educação Alimentar Nutricional, Agroecologia e Boas Práticas de Fabricação e Manipulação de Alimentos foi cumprida satisfatoriamente.

NÃO ( )

## RECOMENDAÇÕES E APONTAMENTOS

1. Recomenda-se à gestão dos Restaurantes Populares e Cozinhas Comunitárias que realizem estudos e tratativas com a OSC que objetivem encontrar soluções para o cumprimento das metas de produção e fornecimento de refeições, buscando atingir, nos próximos meses, as quantidades estabelecidas no Plano de Trabalho;
2. Recomenda-se que sejam planejadas atividades que possibilitem o cumprimento da meta 02, que estabelece a capacitação de pessoas nas temáticas de Educação Alimentar Nutricional, Agroecologia e Boas Práticas de Fabricação e Manipulação de Alimentos;
3. Recomenda-se que, para fazer cumprir o estabelecido na Meta 03 do Plano de Trabalho “Adquirir produtos da Agricultura Familiar e Urbana – de agricultores ou suas organizações, priorizando a produção do município e a produção agroecológica” no período de 12 meses, com atendimento de 75 agricultores, é importante que seja iniciada a compra de forma efetiva, o quanto antes, para atingir o objetivo estabelecido;
4. Recomenda-se à Gerência de Prestação de Contas que seja feito apostilamento por prorrogação de ofício, a contar da data de pagamento da NAP nº 12.616, no valor de R\$ 695.415,92 (seiscentos e noventa e cinco mil, quatrocentos e quinze reais e noventa e dois centavos), uma vez que não houve funcionamento dos Restaurantes Populares e Cozinhas Comunitárias nos dias 08 e 09/07/2021;
5. Recomenda-se maior efetividade por parte da OSC no atendimento às solicitações feitas pelas coordenações das unidades, visando ao bom funcionamento dos restaurantes e um melhor atendimento aos usuários.

ASSINATURA DO GESTOR

  
Geraldo Aparecido de Souza  
Secretaria de Desenvolvimento Social  
e Segurança Alimentar  
Gerente de Assistência Alimentar  
Matricula: 1321656